



Guía para Restaurantes Localizados en Lugares de Entretenimiento o Gimnasios (Fitness) y Lugares de Usos Múltiples Combinados

Junio 1, 2020

1. Trasfondo

Hemos recibido preguntas sobre si se permiten los servicios de comida en las instalaciones de restaurantes dentro de las instalaciones de entretenimiento y gimnasios (fitness) que están cerradas bajo la Sección 8(A) de la Orden Ejecutiva No 141. También hemos recibido preguntas sobre las reglas que se aplican en una instalación de uso mixto, por ejemplo, una instalación que proporciona restaurante y entretenimiento en el mismo espacio. Esta guía responde a esas preguntas.

La Orden Ejecutiva permite el funcionamiento de los restaurantes si se siguen las medidas de seguridad de emergencia de la Orden Ejecutiva. 6(C). La Orden Ejecutiva también establece, como excepción a la regla general de las instalaciones de entretenimiento y fitness que están cerradas, lo siguiente:

"Cualquier componente de venta al por menor o en el comedor dentro de ... las instalaciones de entretenimiento y fitness puede funcionar únicamente como tiendas o restaurantes, pero esos componentes deben cumplir con las restricciones establecidas en la Sección 6 de esta Orden Ejecutiva".

§8(A)(1). La excepción anterior es coherente con las órdenes ejecutivas anteriores. Véanse la E.O. No. 120 § 1(B), E.O. No. 121 § 2(C) (19), y la E.O. No 138 § 5(B).

Nada en la Orden Ejecutiva No 141 prohíbe a los establecimientos proporcionar entretenimiento a los clientes dentro de una instalación de uso mixto. Por ejemplo, en un restaurante o dentro del componente de comedor de un restaurante o un gimnasio, los televisores pueden mostrar eventos deportivos. Sin embargo, todo un centro de entretenimiento o fitness no es a un "restaurante", ya que ese término se utiliza en la Orden Ejecutiva simplemente porque la comida se sirve en una parte del establecimiento. Por ejemplo, una cafetería de museo no convierte a todo el museo en un restaurante. Dicho de otra manera, sólo porque un centro de entretenimiento o fitness tiene un restaurante en las instalaciones, no da licencia a todo el establecimiento para operar. Debido a que la Sección 8(A)(1) establece que las instalaciones de entretenimiento y fitness "pueden operar únicamente la parte de tiendas o restaurantes", las porciones de las instalaciones que no se utilizan para esos fines deben permanecer cerradas.

Estos principios conducen a la siguiente área segura.

2. Área Segura (Safe Harbor)

Un espacio dentro de un gimnasio o un lugar de entretenimiento puede permanecer abierto para las operaciones como un "restaurante" bajo la Sección 6(C) de la Orden Ejecutiva No. 141 y no está cerrado como "instalaciones de entretenimiento o fitness" por la Sección 8 de la Orden Ejecutiva No. 141, si el espacio cumple con todos los siguientes requerimientos.

1. El espacio cumple con la definición de "restaurante" en la Orden Ejecutiva.
 - a. En virtud de la Orden Ejecutiva, "restaurante" significa "establecimientos permitidos de comida, bajo N.C. General Stat. § 130A-248, y otros establecimientos que preparan y sirven alimentos". E.O. 141 § 1, (7).
2. El espacio se opera de conformidad con los requisitos de la Sección 6(C) de la Orden Ejecutiva. Bajo la Sección 6(C) de la Orden Ejecutiva, a los restaurantes y componentes gastronómicos de las instalaciones de uso mixto se les requiere que:
 - Aseguren el distanciamiento social organizando mesas y asientos para lograr al menos una separación de 6 pies entre los distintos grupos para comer en el interior o en el exterior.
 - Cada grupo de personas sentadas en un mostrador (barra) debe estar separado al menos por seis (6) pies de distancia.
 - Asegúrese de que se sigan las instrucciones de ocupación máxima durante la emergencia. La ocupación máxima de emergencia se calcula utilizando los siguientes tres factores basados en función a la superficie cuadrada o la capacidad determinada por el Departamento de Bomberos de la parte de la instalación que se utiliza para comer. Se debe utilizar el número más restrictivo de los siguientes tres factores.
 - i. Límite al 50% de la capacidad autorizada por el Departamento de Bomberos establecida de 12 personas por cada 1.000 pies cuadrados si no hay un número de código ya establecido. Cuando no hay un número de código establecido por parte del Departamento de Bomberos para comer en un sitio al aire libre, se deben aplicar el límite de 12 personas por cada 1,000 pies cuadrados.
 - ii. Límite el número de personas en el espacio disponible para que los grupos puedan permanecer a seis (6) pies de distancia.
 - iii. Organice el restaurante para que los clientes sentados en una mesa no estén a menos de seis (6) pies de los clientes sentados en otra mesa. Además, cada grupo de clientes sentados en la barra (mostrador) debe estar separado de otros grupos por seis (6) pies de distancia.
 - Coloque Aviso de "Ocupación Máxima de Emergencia" reducida en un lugar visible. Posters con esta información están disponibles en inglés y español en el sitio de respuesta del NC DHHS COVID-19.

NC DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES

- Ponga avisos recordando a las personas el distanciamiento social (permaneciendo al menos a 6 pies de distancia de los demás). Tenga en cuenta que posters con las tres W están disponibles en inglés y español en el sitio web de respuesta del NC DHHS COVID-19.
 - No permita más de 10 personas en una mesa, a menos que sean una familia del mismo hogar.
 - Marque seis (6) pies de espacio en las áreas de alto tráfico para los clientes, tal como caja registradora o cualquier lugar donde los clientes esperen para sentarse.
 - Lleve a cabo una limpieza y desinfección ambiental continua y rutinaria de áreas de alto contacto (por ejemplo, puertas, perillas de puertas, pasamanos) con un desinfectante aprobado por la EPA para SARS-CoV-2 (el virus que causa COVID-19), y aumente el proceso de desinfección durante las horas pico o las horas de alta concentración de clientes y desinfecte también todos los objetos compartidos (por ejemplo, terminales de pago, mesas, repisas, barras, charolas de pago, utensilios con condimentos) entre cada uso.
 - Desinfecte las mesas y los asientos, incluyendo también los recipientes con condimentos y los menús reutilizables entre cada uso, permitiendo que el desinfectante se siente durante el tiempo necesario recomendado por el fabricante.
 - Promueva el uso frecuente del lavado de manos y desinfectante de manos para el personal, tanto para los que reciben a los clientes como para las personas que proporcionan el servicio. El personal debe lavarse las manos frecuentemente durante todo el tiempo que esta de turno. El lavado de manos es necesario para cumplir con los requisitos especificados en el Código de Alimentos de Carolina del Norte, Secciones 2-301.12, 2-301.14 y 2-301.15.
 - Diariamente haga una evaluación de síntomas en los empleados al llegar al trabajo y envíe inmediatamente a casa a los trabajadores que presenten síntomas para que se aíslen.
 - Coloque anuncios en la entrada principal solicitando a las personas que han tenido síntomas como fiebre y/o tos no entren, y también volantes [Know Your Ws/Stop if You Have Symptoms](#)
 - Los empleados que tienen síntomas cuando llegan al trabajo o enferman durante el día deben separarse inmediatamente de los otros empleados, clientes y visitantes y ser enviados a casa.
3. Los clientes deben permanecer dentro del espacio de las instalaciones donde se sirve la comida y la parte donde están los servicios sanitarios (baños); las partes restantes de la instalación deben permanecer cerradas y accesibles sólo para el personal.
 4. Los clientes deben permanecer en las mesas o en la barra donde están consumiendo alimentos y bebidas, y no circular por el establecimiento como lo harían en un bar.
 5. Para garantizar el distanciamiento social, los clientes deben permanecer al menos a seis (6) pies de distancia de cualquier escenario o plataforma de entretenimiento y de cualquier persona que realiza el show. Los actores (cantantes, magos etc.) deben permanecer al menos

a seis (6) pies de distancia de los clientes. Esto es consistente con la Sección 9(D) de la Orden Ejecutiva.

Recomendaciones adicionales

Distanciamiento Social y Minimización de Exposición

[Social Distancing](#) es una herramienta clave para disminuir la propagación del COVID-19. El distanciamiento social ("distanciamiento físico") significa mantener una distancia entre usted y otras personas fuera de su casa. Permanezca al menos a 6 pies (aproximadamente 2 brazos) de otras personas; no se reúna en grupos; manténgase fuera de los lugares llenos de gente y evite las reuniones masivas. La Fase 2 incluye varios requisitos y recomendaciones para apoyar el distanciamiento social en espacios donde el público puede reunirse.

Además, de los requisitos anteriores, se recomienda que los restaurantes tomen las siguientes medidas:

- No use mesas compartidas entre varios grupos a menos que los asientos se puedan organizar para mantener el distanciamiento social entre las partes.
- Requiera a los clientes esperar fuera, con marcas en el suelo para asegurar 6 pies de distancia, e instrucciones acerca del distanciamiento social.
- Proporcione desinfectante de manos (con al menos 60% de alcohol) en la entrada cuando esté disponible.
- Eduque a los empleados sobre cómo usar, quitar y lavar o desechar adecuadamente las cubiertas faciales.
- Instale barreras físicas, como protectores de estornudos y particiones en las cajas registradoras, u otras áreas usadas para recoger alimentos donde mantener la separación física de 6 pies es difícil.
- Aconseje al personal de bienvenida (waitstaff) que permanezca a 6 pies de distancia de los clientes en la medida de lo posible.
- Aconseje a todos los empleados que mantengan la distancia de 6 pies entre sí en la medida de lo posible.
- Escalone los tiempos de pasar a los clientes a tomar asiento en la medida de lo posible mediante el uso de sistemas de reservación u otros métodos; si es posible rote o escalone los turnos del personal para limitar el número de empleados en el lugar de trabajo al mismo tiempo.
- Considere opciones alternativas para no reunir muchas personas en un área pequeña, opciones tales como hacer que los clientes esperen en sus autos y avisarles por teléfono cuando su mesa esté lista.
- Las reuniones del personal deben celebrarse virtualmente o proporcionarse mediante notas escritas en lugar de tener reuniones.
- Reduzca los condimentos y otros artículos sobre la mesa para el uso de los clientes; proporcione condimentos solo cuando lo soliciten; o proporcione paquetes desechables con los condimentos.
- Continúe proporcionando las opciones para llevar, recoger su orden en el exterior y entrega a domicilio.
- Utilice cubiertos envueltos y descontinúe los presentes arreglos de las mesas.

NC DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES

- Continúe ofreciendo opciones de pago sin contacto personal, recoger la orden en el exterior y entrega a domicilio; si es posible, utilice la tecnología de la aplicación de teléfono para alertar a los usuarios cuando su mesa está lista para evitar el uso de pagers o zumbadores.
- Use las opciones de pago sin contacto personal tanto como sea posible. Pida a los clientes y a los empleados que intercambien el dinero en efectivo o la tarjeta de crédito en una charola, y que coloquen la charola con el pago en el mostrador en lugar de hacerlo en la mano. Limpie la pluma, el mostrador, y la charola con una toallita desinfectante cada vez que se use.
- Designe un área de pedido en los bares si el personal no está disponible para servir cada mesa. El área de tomar ordenes debe estar al menos a 6 pies de distancia de otros clientes sentados en el bar.

Cubiertas de tela o mascarilla

- Se recomienda fuertemente que todos los empleados y clientes lleven un paño o una mascarilla desechable cuando están cerca (a menos de 6 pies) de otras personas en el restaurante. Una lista de Preguntas Frecuentes sobre las mascarillas está disponible tanto en inglés [English](#) como en [español](#).
- Se alienta que las empresas proporcionen coberturas faciales para empleados y clientes. Si se proporcionan las mascarillas, deben ser para usarse una sola vez o para lavarse adecuadamente con agua caliente y un secador de calor alto.
- Por favor, comparta la orientación con los empleados sobre el uso adecuado y el desecho de las mascarillas faciales de tela, tal como se indica en la guía del CDC sobre el [wearing and removing cloth face masks](#), [CDC's guidance on wearing and removing cloth face masks](#) y [CDC's cloth covering FAQ's](#).

Limpieza e Higiene

El lavarse las manos con agua y jabón durante 20 segundos o usar desinfectante de manos reduce la propagación de la transmisión.

Además de los requisitos anteriores, se recomienda que los restaurantes:

- Revisen y rellenen sistemáticamente y con frecuencia los desinfectantes de manos (al menos 60% de alcohol) y se aseguren de que el jabón y los materiales de secado de manos estén disponibles en los lavabos.
- Utilice menús desechables, tableros con el menú u opciones móviles para atender clientes y grupos.
- Use manteles de un solo uso o desechables cuando sea posible. Si no es posible usar manteles desechables, desinfecte los manteles después de atender a cada cliente.
- Proporcione, siempre que este disponible, desinfectante de manos (con al menos 60% de alcohol) en la entrada y en otras áreas.
- Evite ofrecer opciones de comida o bebidas de autoservicio, tales como buffet, barras de ensaladas y puestos de bebidas.
- Si se utiliza el autoservicio:
 - Proporcione un asistente en las áreas de buffet para monitorear el distanciamiento social y eliminar cualquier alimento o utensilios contaminados.
 - Cambie, limpie y desinfecte los utensilios para servir (por ejemplo, pinzas, cucharas dispensadoras de alimentos a granel) cada 30 minutos.

NC DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES

- Pida a los empleados que sirvan los alimentos en platos para los clientes o que proporcionen un mayor monitoreo de las áreas de autoservicio.
- Fomente el lavado de manos y el uso del desinfectante de manos entre los clientes antes de usar el área de autoservicio. Proporcione desinfectante de manos al principio de cada línea de servicio y señalización posterior solicitando su uso antes de manipular los cubiertos.

Monitoreo de síntomas

El llevar a cabo evaluaciones de detección periódicas de los síntomas puede ayudar a reducir la exposición al COVID-19. Aliente a los empleados para que se monitoreen a sí mismos, verificando síntomas tales como fiebre, tos o dificultad para respirar.

Si desarrollan síntomas, deben notificar a su supervisor y quedarse en casa. Más información sobre [how to monitor for symptoms](#) está disponible en los CDC.

Además de los requisitos anteriores, se recomienda que los restaurantes:

- ❑ Tengan un plan para que los empleados dejen el lugar de trabajo inmediatamente si presentan síntomas.
- ❑ Establezcan y cumplan con las políticas de licencia por enfermedad para prevenir la propagación de enfermedades, entre ellas:
 - Ver que los empleados se quedan en casa si están enfermos.
 - Fomentar un uso liberal de la política de licencia por enfermedad.
 - Ampliar las políticas de licencia pagada para permitir que los empleados se queden en casa cuando están enfermos.
- ❑ [Per CDC Guidelines](#), si un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19 o se considera presuntamente positivo por un profesional médico debido a los síntomas, el empleado debe ser excluido del trabajo hasta:
 - Que este sin fiebre durante al menos 72 horas desde la recuperación (sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre) y
 - Otros síntomas han mejorado (por ejemplo, tos, dificultad para respirar) y
 - Han pasado al menos 10 días desde los primeros síntomas
- ❑ [Per CDC guidelines](#), si un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19 pero no presenta síntomas, no debe de trabajar por 10 días desde la fecha en que fue diagnosticado positivo, asumiendo que no presento síntomas después que fue diagnosticado positivo.
- ❑ Requiera a los empleados que presentan síntomas que usen mascarillas hasta salir de las instalaciones. El procedimiento de limpieza y desinfección debe ser implementado por el personal designado siguiendo las [CDC guidelines](#) una vez que el empleado enfermo se vaya.
- ❑ Proporcione a los empleados información sobre las líneas de ayuda para acceder a información u otro soporte en referencia al COVID-19, por ejemplo 211 y La línea de ayuda Hope4NC (1-855-587-3463).

Protección de las Poblaciones Vulnerables

La información sobre quién está en mayor riesgo de enfermedad grave está disponible en los [CDC](#) y [NC DHHS](#).

Se recomienda que los restaurantes:

- Designen una hora específica para servir a las personas de alto riesgo, para que puedan tener acceso al restaurante sin que esté presente la población general (como temprano por la mañana, o tarde por la tarde).
- Permita que los empleados se identifiquen a sí mismos como de alto riesgo de enfermedad grave y reasigne el trabajo para minimizar el contacto cara a cara y permitirles mantener una distancia de seis pies con los demás, o trabajar a distancia si es posible.

Lucha contra la Desinformación

Asegúrese de que la información que obtienen sus empleados proviene directamente de fuentes confiables. Utilice recursos de una fuente de confianza tal como el [CDC](#) o el [NCDHHS](#) para promover comportamientos que impidan la propagación de COVID-19.

Se recomienda que los restaurantes:

- Proporcionen a los trabajadores educación sobre las estrategias para enfrentar el COVID-19, utilizando métodos como videos, seminarios web o preguntas frecuentes. Algunas fuentes confiables incluyen [NC DHHS COVID-19](#), [Conozca Know your W's: Wear, Wait, Wash](#), [NC DHHS COVID-19 Latest Updates](#), [NC DHHS COVID-19 Materiales & Resources](#)
- Promuevan las líneas de ayuda informativa como el 211 y Hope4NC y otros [recursos de bienestar](#).
- Pongan posters o carteles tales como [Know Your W's: Wear, Wait, Wash](#) y los materiales que se encuentran en [Social Media Toolkit for COVID-19](#).
- También puede usar mensajes en las redes sociales y media.

Sistemas de Agua y Ventilación

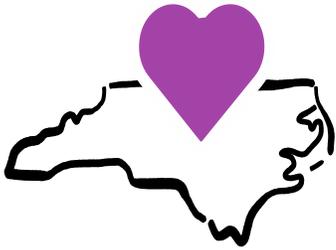
El uso reducido del agua y los sistemas de ventilación puede suponer sus propios riesgos para la salud. Existe un mayor riesgo de legionela y otros patógenos transmitidos por agua estancada o almacenada.

Antes de reabrir, se recomienda que los restaurantes:

- Sigam la [CDC's Guidance](#) para la reapertura de edificios después haber estado cerrados por un tiempo prolongado o de haber estado operando en forma reducida, para minimizar el riesgo de enfermedades asociadas con el agua.
- Asegúrese de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y aumente la circulación de aire exterior tanto como sea posible abriendo ventanas y puertas, utilizando ventiladores u otros métodos. No abra ventanas y puertas si suponen un riesgo para la seguridad o la salud de las personas que utilizan las instalaciones.

Recursos Adicionales

- NC DHHS: [COVID-19 Carolina del Norte - North Carolina COVID-19](#)
- CDC: [Guía Temporal para Negocios y Empleadores - Interim Guidance for Businesses and Employers](#)
- CDC: [Limpiando y Desinfectando sus Instalaciones - Cleaning and Disinfecting Your Facility](#)
- CDC: [Guía para Reapertura - Reopening Guidance](#)
- EPA: [Desinfectantes Contra el SARS-CoV-2 - Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2](#)
- FDA: [Alimentos Seguros y la Enfermedad del Coronavirus 2019 \(COVID-19\) - Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\)](#)
- HHS/OSHA: [Guía para Preparar su Lugar de Trabajo en Tiempos del COVID-19 - Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19](#)
- DHS: [Guía de Estructura Critica Esencial de la Fuerza de Trabajo - Guidance on the Essential Critical Infrastructure Workforce](#)



#StayStrongNC

Estando aparte nos hace estar juntos.

Proteja a su familia y vecinos.

Aprenda más en nc.gov/covid19.



NC DEPARTMENT OF
**HEALTH AND
HUMAN SERVICES**